

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian pembuatan *Nata de Pina* dengan metode fermentasi menggunakan bakteri *Acetobacter xylinum*, dapat diperoleh kesimpulan yaitu :

1. Konsentrasi sukrosa dan konsentrasi amonium sulfat berpengaruh terhadap kualitas produk *Nata de Pina*. Semakin tinggi konsentrasi sukrosa dan amonium sulfat maka ketebalan, rendemen, kadar serat, dan kadar sukrosa akan semakin meningkat, sedangkan konsentrasi sukrosa dan konsentrasi amonium sulfat tidak mempengaruhi kadar logam Cu produk *Nata de Pina*
2. Produk *Nata de Pina* yang didapatkan ialah dengan ketebalan 1,05 cm dan rendemen 35,65%
3. Kondisi perlakuan terbaik yang didapatkan sesuai dengan SNI *Nata* dalam Kemasan No 01 – 4317 – 1996 yaitu pada konsentrasi sukrosa 10% dan konsentrasi amonium sulfat 0,9%. Kualitas produk *Nata de Pina* yang dihasilkan yaitu kadar serat 4,41% , kadar logam Cu 0 ppm , dan kadar sukrosa 13,48% dimana kadar sukrosa ini belum memenuhi SNI *Nata* dalam Kemasan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, penulis memberikan saran ialah perlu dilakukan pengembangan pada penelitian lebih lanjut mengenai variasi konsentrasi amonium sulfat dan konsentrasi sukrosa dalam pembuatan produk *Nata de Pina* agar diperoleh kadar sukrosa yang optimal sesuai dengan SNI *Nata* dalam kemasan.